

TheChefClub

Amigos.
Tu Casa.
Chef Privado.



El Menú de Navidad de TheChefClub

Te lo traemos a **casa ya listo para servir**. No tendrás que cocinar nada, sólo calentar en el horno y emplatar.

Así todos podréis sentaros a la mesa y disfrutar juntos en familia sin que nadie esté demasiado preocupado por la logística.

Disponible para Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja y Reyes.

¿Cómo funciona?

1 | Elige los platos

Elige los platos que más te gusten y personaliza el presupuesto 100% a tu manera.

Dinos por [WhatsApp](#) qué platos quieres, el día y la dirección exacta de entrega.

Repasaremos todo juntos antes de que realices el pago.

2 | Te lo traemos a casa

Las entregas se harán por la mañana los días 24, 26, 31 y 5.

Coste de entrega 25€.

3 | Calienta y emplata

Recibirás las instrucciones de cómo calentar y emplatar cada plato. No tendrás que cocinar nada.

4 | A disfrutar

Los platos que verás a continuación están pensados por los mismos chefs de estrella Michelin (ie: Disfrutar, Noma...) que diseñan nuestros menús degustación.

Los han concebido desde cero para que sean fáciles de disfrutar en casa, intentando cubrir todos los gustos y presupuestos.

TheChefClub

Menú de Navidad

Último día para confirmar: Lunes 16 de diciembre

Todos los precios incluyen IVA.

Coste de entrega 25€ en zona metropolitana. Entregas hasta 100km desde Barcelona centro.

Para información de alérgenos, consultar por WhatsApp

[Click aquí para pedir](#)

(te conducirá a chatear con nosotros por WhatsApp para que nos digas tu pedido)



Tfno: +34 621 090 219

thechefclub.es

	Formato	Cuántos comensales pueden comer de esta pieza?	Precio (IVA incl.)
<i>Aperitivos.....</i>			
1. Vol-au-vent con tapenade de oliva negra y tomillo	15 unidades de 30g	10	35€
2. Gilda clásica de anchoa	15 unidades de 30g	10	35€
3. Ensaladilla rusa con guanciale y yema curada	1kg	12	60€
4. Dátiles envuelto en panceta curada	15 unidades de 20g	10	40€
5. Medallón de foie con mermelada de higo y tostas	200g	6	36€
<i>Entrantes.....</i>			
6. Escudella i carn d'olla con galets, pilota, butifarra blanca y negra y garbanzos	2.5kg	8	96€
7. Ensalada de Navidad (cebolla morada, acelga roja y frambuesa)	750g	6	24€
8. Ensalada de boniato, queso de cabra, peras y nueces	750g	6	42€
9. Ensalada de peras, jamón crujiente, queso roquefort y nueces	750g	6	42€
10. Coliflor con crema de queso manchego y crujiente	1kg	10	80€
11. Steak tartar sobre brioche	1kg	10	120€
12. Langostinos ya hervidos con salsa cocktail	500g	6	48€
13. Quiche de setas salvajes y trufa	750g	6	48€
14. Quiche de guanciale y parmesano	750g	6	48€
15. Calabaza asada hassle-back con salvia, feta y crumble de avellanas	1kg	8	64€
<i>Carnes.....</i>			
16. Carrillera con salsa de chocolate y chipotle	1kg	5	90€
17. Pularda rellena de pasas, albaricoque y frutos secos	2kg	8	200€
18. Cordero confitado deshuesado con demiglace de PX	1kg	5	125€
19. Solomillo Wellington de ternera y su salsa	1kg	5	140€
20. Terrina de rabo de toro deshuesado en su jugo	1kg	5	110€
21. Canelones de San Esteban	1kg	5	100€
22. Canelones de rabo de toro con bechamel trufada	1kg	5	110€
23. Roast beef con gravy y parmentier de patata	2kg	10	220€
24. Magret de pato y coulis de arándanos	1kg	5	125€
<i>Pescados.....</i>			
25. Lubina en salsa meunière, alcaparras y aceite de perejil	1kg	5	125€
26. Rape alangostado	1kg	5	125€
27. Merluza en salsa de eneldo y limón	1kg	5	125€
<i>Guarnición.....</i>			
28. Mini cebollitas asadas	500g	5	15€
29. Pimientos de piquillo confitados caramelizados	500g	5	15€
30. Parmentier de apionabo	500g	5	20€
31. Compota de manzana, ciruela, higos, pasas y almendras	500g	5	20€
32. Patatas asadas con mantequilla, romero y ajo	1kg	6	18€
33. Milhojas de patata trufada	1kg	8	40€
34. Zanahorias glaseadas	500g	5	15€
<i>Postres.....</i>			
35. Tiramisú	1kg	10	45€
36. Carrot cake	1kg	10	45€
37. Lemon pie	1kg	10	45€
38. Cheesecake	1kg	10	45€
39. Tatín de manzana	1kg	10	45€
40. Brownie de chocolate	1kg	10	45€
41. Surtido de turrónes y neules	500g	10	40€